introducción

Durante los últimos años, la mayoría de los libros de cocina han sido diseñados para mujeres que disfrutan de mucho tiempo libre para cocinar y dedicarse a la familia.
Hacía falta crear una colección pensada para las mujeres que también quieren dedicarle amor a su familia a través de la cocina, pero que no tienen demasiado tiempo disponible para cocinar.
Una colección práctica, con recetas actuales, que nos permita lucirnos frente a nuestros seres queridos y que, a la vez, se adapte a nuestras necesidades de tiempo y de ganas.
Ese fue el sentido que quisimos darle a la nueva colección de **cocina salvadora**: Ayudarte a resolver esas situaciones, que suelen presentarse hoy en día, en que nos preguntamos: ¿Y ahora qué cocino?
En estas páginas encontrarás las mil y una recetas y soluciones de Emi Pechar y Paola Schachner, dos mujeres que, como tú, son modernas, dinámicas, divertidas, y que, por sobre todas las cosas, disfrutan atendiendo a los suyos con recetas realmente tentadoras.

consejos y tips

En toda celebración, la reina indiscutible de la mesa es la apetitosa torta con la que solemos festejar los cumpleaños o algún momento especial para disfrutar con los que más queremos.
En este libro encontrarás recetas para elaborar deliciosas e increíbles tortas que sorprenderán a tus invitados.

Para elaborar un bizcochuelo

- Utiliza siempre huevos frescos, de lo contrario, al batirlos no elevan.
- Cuando se indique batir las claras a nieve hay que hacerlo en el punto justo, pues si se baten demasiado el bizcochuelo queda seco.
- Cuando se termina el batido se debe colocar en un molde preparado y hornear de inmediato, para evitar que se baje.
- Cocinar siempre en horno precalentado, y nunca abrirlo durante la cocción.

Para elaborar hojarascas de merengue

- Utilizar siempre claras frescas.
- Batir en recipientes de vidrio o acero inoxidable para evitar residuos de grasas.
- Si se incorpora azúcar a las claras, agregarla de a poco y seguir batiendo.
- Si se agrega almíbar a las claras, hacerlo cuando éste haya alcanzado el punto que indica la receta. Comenzar a batir las claras a nieve, entonces bajar la velocidad e integrar el almíbar de a poco. Batir hasta enfriar.
- Para cocinar se calienta el horno a temperatura muy suave, alrededor de 100 °C.
- Es conveniente cocinar las hojarascas de merengue sobre papel mantequilla aceitado para evitar que se peguen y se rompan al retirarlas.

Crema inglesa

2 yemas
60 gramos de azúcar
1 cucharadita de esencia de vainilla
250 cc de leche

Mezclar las yemas con el azúcar y la esencia de vainilla; incorporar la leche caliente e integrar. Colocar en una cacerolita y cocinar sin dejar de revolver hasta que la preparación espese pero no hierva, porque si no se corta. Retirar y enfriar rápidamente.

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Harina	Azúcar	Mantequilla	Líquidos	Temperaturas de horno
1 taza = 160 gramos	1 taza = 240 gramos	1 taza = 200 gramos	1 taza = 240 cc	100 °C a 130 °C: mínima
1/2 taza = 80 gramos	1/2 taza = 120 gramos	1/2 taza = 100 gramos	1/2 taza = 120 cc	140 °C a 160 °C: baja
1/3 de taza = 55 gramos	1/3 de taza = 80 gramos	1/3 de taza = 65 gramos	1/3 de taza = 80 cc	170 °C: baja-media
1/4 de taza = 40 gramos	1/4 de taza = 60 gramos	1 cucharada = 20 gramos	1/4 de taza = 60 cc	180 °C: media
	1 cucharada = 20 gramos		1 cucharada = 15 cc	190 °C: media-alta
				200 °C a 210 °C: alta
				220 °C: máxima

bizcochuelo básico de vainilla y chocolate

12 porciones

5 huevos
150 gramos de azúcar
1 cucharadita de esencia de vainilla
150 gramos de harina sin polvos
2 cucharaditas de polvos de hornear

1 Batir los huevos, el azúcar y la esencia de vainilla a punto cinta.

2 Cernir 2 veces la harina junto con los polvos e incorporar de a poco y con movimientos envolventes a la preparación de los huevos.

3 Forrar el fondo de un molde de 22 cm de diámetro con papel mantequilla. Enmantequillar y enharinar los costados del molde.

4 Verter la preparación en el molde y cocinar en horno precalentado a temperatura media (180 °C) durante aproximadamente 30 minutos. Retirar del horno, dejar reposar 5 minutos y desmoldar.

Para elaborar un bizcochuelo de chocolate, debes reemplazar 30 gramos de harina por 30 gramos de cacao.

na

ps.

°C)
te

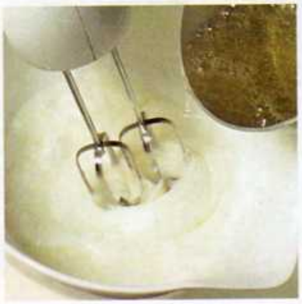
merengue italiano

Para cubrir una torta de 24 cm de diámetro

240 gramos de azúcar
3 claras grandes (120 gramos)

1 Colocar el azúcar en una cacerola y cubrir con agua.

2 Cocinar hasta obtener un almíbar que alcance una temperatura de 118 °C (bolita blanda).



3 Cuando el almíbar esté casi listo, batir las claras con batidora eléctrica hasta que comiencen a tomar punto. Incorporar el almíbar caliente gota a gota sobre las claras sin dejar de batir.

4 Batir hasta que la preparación se enfríe por completo. Retirar y utilizar.

La cantidad de azúcar siempre debe ser el doble que la cantidad de claras.

capas de merengue crocantes

12 porciones

Para el merengue

8 claras

250 gramos de azúcar

200 gramos de nueces molidas

250 gramos de azúcar flor

Para el relleno

2 tazas de crema larga vida Nestlé

1/2 taza de azúcar

2 tarros de 380 gramos de **Manjar Nestlé**

1 Batir las claras a nieve con el azúcar, incorporar con movimientos envolventes las nueces molidas y el azúcar flor cernida.

2 Hacer 4 círculos de papel mantequilla de 24 cm de diámetro, y repartir la mezcla en forma pareja. Cocinar en horno precalentado mínimo (100-120 °C) durante 2 horas. Despegarlos cuando estén tibios.

3 Batir la crema con el azúcar a punto chantilly y reservar. Armar la torta dentro de un molde desmontable: primero colocar el papel mantequilla en el fondo, luego un disco de merengue y sobre éste esparcir una capa de manjar.

4 Colocar luego una capa de crema chantilly, repetir la operación y terminar con un disco de merengue. Presionar bien y refrigerar durante 24 horas, desmoldar y servir.

Puedes decorar con nueces acarameladas y moñitos de crema chantilly.

torta de merengue y espuma de chocolate

12 porciones

Para el bizcochuelo

2 huevos

60 gramos de azúcar

1 cucharadita de esencia de vainilla

60 gramos de harina sin polvos

1/2 cucharadita de polvos de hornear

10 gramos de cacao amargo

Para el relleno

200 gramos de mantequilla

200 gramos de chocolate bitter

6 yemas

25 cc de agua

150 gramos de azúcar

6 claras

1 1/2 sobre de gelatina sin sabor (10 gramos)

Merengue italiano realizado con 3 claras (véase página 8)

Para decorar

20 gramos chocolate bitter

10 gramos de mantequilla

1 Preparar el bizcochuelo como se indica en página 6, pero cocinarlo sólo durante 15 o 20 minutos. Dejar enfriar y colocar en un molde de 22 cm de diámetro forrado con papel mantequilla y un trozo de mica en el borde. Para la otra parte, derretir la mantequilla y el chocolate a baño de María. Dejar enfriar.

2 En un bol batir las yemas a blanco e incorporar gota a gota un almíbar punto hilo realizado con el agua y 100 gramos del azúcar. Batir hasta que la preparación se enfríe. Por otro lado batir a punto nieve las claras con el resto del azúcar.

3 Unir el chocolate con la preparación de las yemas y por último incorporar las claras con movimientos envolventes. Disolver la gelatina en 4 cucharadas de agua fría y calentar. Agregarla en caliente uniendo suavemente. Verter sobre el bizcochuelo de chocolate y llevar al congelador hasta que tome consistencia. Desmoldar.

4 Preparar el merengue italiano siguiendo las indicaciones de la página 8. Cubrir la torta. Derretir a baño de María el chocolate con la mantequilla. Con la ayuda de la base de una cuchara formar diseños sobre el merengue.

También puedes variar esta torta elaborando un bizcochuelo de vainilla.

bizcochuelo de naranja y duraznos

16 porciones

1 bizcochuelo de 24 cm de diámetro

1 tarro de 400 gramos de **Leche Evaporada Ideal Nestlé** refrigerada por 12 horas

250 gramos de gelatina sabor naranja

7 gramos de gelatina sin sabor

3 tazas de agua

1 tarro de duraznos en conserva de 800 g

1 Cortar el bizcochuelo en 3 capas. Forrar con un trozo de mica los bordes de un molde de 26 cm de diámetro.

2 Batir la leche evaporada con la batidora eléctrica, hasta que duplique su volumen. Diluir la gelatina de naranja y la gelatina sin sabor en 1 1/2 taza del agua fría, luego calentar sin que hierva, agregar el resto del agua fría e incorporar a la leche evaporada batida.

3 Colocar en la base del molde un disco de bizcochuelo. Pincelar con el almíbar de los duraznos y disponer encima la mitad de los duraznos escurridos y picados.

4 Verter 1/3 del batido sobre las frutas, encima de ellas colocar otro disco de bizcochuelo y repetir la misma operación, terminando con el bizcochuelo. Refrigerar por 5 horas, y luego desmoldar.

Puedes utilizar el sabor de gelatina que más te guste.

torta de puro chocolate

10 porciones

Para la base

100 gramos de galletas de chocolate

50 gramos de mantequilla

Para el primer relleno

200 gramos de chocolate bitter cobertura

200 cc de crema larga vida Nestlé

3 yemas

3 cucharadas de azúcar

1/2 sobre de gelatina sin sabor (4 gramos)

Para el segundo relleno

200 gramos de chocolate blanco cobertura

200 cc de crema larga vida Nestlé

3 yemas

3 cucharadas de azúcar

1/2 sobre de gelatina sin sabor (4 gramos)

1 Procesar las galletas, incorporar la mantequilla derretida y mezclar. Forrar con la preparación anterior la base de un molde desmontable de 22 cm de diámetro. Llevar al congelador durante 10 minutos.

2 Derretir a baño de María el chocolate bitter con la crema. Batir las yemas con el azúcar a blanco, incorporar a la preparación anterior.

3 Hidratar la gelatina sin sabor en 2 cucharadas de agua fría, luego calentar sin que hierva e incorporar en caliente a la preparación anterior. Verter sobre la base de galletas y llevar al congelador hasta que comience a solidificar.

4 Repetir la misma operación con el chocolate blanco y verter sobre la del chocolate bitter. Llevar al congelador hasta que esté bien firme. Desmoldar y servir decorad[a] con chocolate rallado o rizos de chocolate.

Para desmoldarla con mayor facilidad, coloca un trozo de mica en el borde del molde.

torta charlotte de duraznos

10 porciones

300 cc de jugo de naranja
100 gramos de azúcar
2 cucharadas de licor de naranja
400 gramos de pulpa de duraznos frescos
1 tarro de 397 gramos de **Leche Condensada Nestlé**
200 cc de crema larga vida Nestlé
7 gramos de gelatina sin sabor
160 gramos de galletas de champaña

Para la crema pastelera

60 gramos de maicena
30 gramos de azúcar
6 yemas
500 cc de jugo de naranja

1 Colocar en una cacerola el jugo de naranja, el azúcar y el licor. Cocinar hasta reducir a la mitad. Incorporar los duraznos cortados en cubos, cocinar durante 5 minutos más, retirar del fuego, dejar enfriar y procesar.

2 Para la crema pastelera colocar en una cacerola la maicena, el azúcar, las yemas y mezclar. Incorporar el jugo de naranja y cocinar sin dejar de revolver hasta que la preparación espese. Retirar y dejar enfriar.

3 Incorporar a la preparación de los duraznos la leche condensada junto con la crema pastelera, la crema batida a punto chantilly y la gelatina sin sabor caliente, previamente hidratada en 3 cucharadas de agua fría. Mezclar bien.

4 Cortar un costado de cada galleta de champaña y luego forrar un molde desmontable de 22 cm de diámetro y verter ahí el relleno. Llevar al refrigerador por 4 horas, hasta que esté bien firme.

Decorar la superficie de la torta con reducción de mermelada.

torta de frambuesas y frutillas

12 porciones

Para la crema de chocolate
- 50 gramos de azúcar flor
- 14 gramos de cacao
- 55 gramos de claras
- 30 gramos de harina sin polvos
- 50 gramos de mantequilla

Para el genoise
- 2 huevos
- 50 gramos de azúcar
- 15 gramos de maicena
- 40 gramos de harina sin polvos
- 20 gramos de mantequilla derretida
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Para la crema inglesa
(véase página 4)

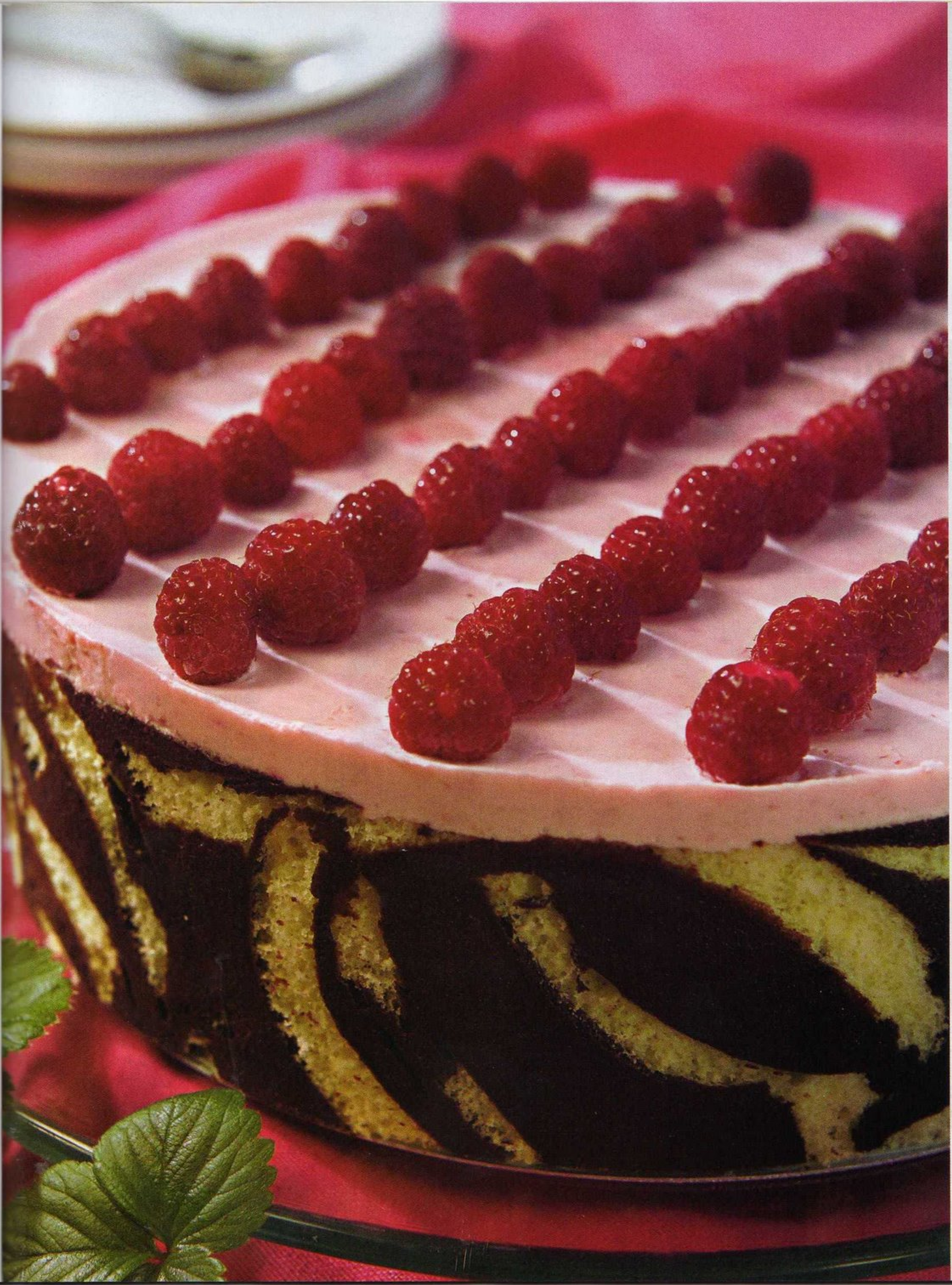
Para el bavaroise
- 28 gramos de gelatina sin sabor
- 250 gramos de puré de frutillas
- 400 gramos de puré de frambuesas
- 1 litro de crema larga vida Nestlé
- 250 gramos de azúcar

1 Para la crema de chocolate mezclar todos los ingredientes y sobre una lámina de silicona hacer dibujos con los dedos. Llevar al congelador hasta que esté firme. Para el genoise batir los huevos y el azúcar a punto cinta, agregar los ingredientes secos cernidos, la mantequilla y la esencia. Extender en forma pareja sobre el chocolate.

2 Cocinar en horno precalentado a temperatura media-alta (190 ºC) durante 5 minutos o hasta dorar. Desmoldar y dejar enfriar. Cortar en tiras y colocarlas sobre las paredes de un molde desmontable de 24 cm de diámetro forrado con mica.

3 Hidratar la gelatina en el puré de frutillas, calentar sin que hierva, agregar el puré de frambuesas y dejar enfriar a temperatura ambiente. Luego incorporar la crema inglesa y la crema batida con el azúcar.

4 Verter la preparación dentro del molde y llevar al refrigerador por 4 horas.



Puedes preparar el bavaroise con el puré de la fruta que prefieras.

torta rápida de chocolate

12 porciones

1 bizcochuelo de chocolate de 24 cm de diámetro

1 taza de chips de chocolate bitter

Para el almíbar

1/3 de taza de azúcar

1 taza de agua

3 cucharadas de licor de naranja

Para la crema de chocolate

350 gramos de crema larga vida Nestlé

350 gramos de chocolate bitter

2 cucharadas de licor de naranja

También puedes decorar la torta con mostacillas de colores.

1 En una cacerola colocar el azúcar, el agua y el licor, hervir durante 3 minutos, retirar del fuego y dejar enfriar.

2 Calentar la crema, incorporar el chocolate picado y cocinar a fuego suave hasta que el chocolate se derrita. Retirar, agregar el licor de naranja y dejar enfriar bien. Una vez frío batir con la batidora eléctrica hasta que la mezcla esté esponjosa y el chocolate cambie de color.

3 Cortar el bizcochuelo al medio y con una brocha remojarlo bien con el almíbar.

4 Colocar parte de la crema de chocolate sobre la base de chocolate, espolvorear con los chips de chocolate y colocar la tapa del bizcochuelo. Cubrir con la crema restante y emparejarla con una espátula. Refrigerar por 6 horas antes de servir.

torta helada de avellanas

10 porciones

1 taza de azúcar

1/2 taza de agua

3 claras

3 yemas

2 cucharadas de azúcar

4 cucharadas de ron

1 cucharadita de gelatina sin sabor

5 cucharadas de agua

1 tarro de 400 gramos de **Leche Evaporada Ideal Nestlé** refrigerada por 12 horas

190 gramos de avellanas partidas al medio, peladas y tostada

1 Colocar el azúcar y el agua en una cacerola y cocinar hasta obtener un almíbar punto hilo. Batir las claras a nieve e incorporar gota a gota el almíbar caliente sin dejar de batir. Continuar batiendo hasta que la preparación se enfríe.

2 Batir las yemas a blanco con las 2 cucharadas de azúcar, agregar el ron. Incorporar suavemente las yemas a las claras y la gelatina caliente previamente diluida en el agua fría.

3 Batir la leche evaporada bien fría hasta que duplique su volumen e integrar a la mezcla anterior con movimientos envolventes.

4 Forrar un molde redondo desmontable de 24 cm de diámetro con film plástico. Colocar una capa de avellanas, verter encima la preparación de la leche evaporada y terminar con las avellanas restantes. Llevar al congelador hasta el momento de servir.

Para decorar, hacer un caramelo, mezclarlo con avellanas y colocar sobre una lámina de silicona. Cuando esté frío, cortar en trozos grandes.

torta de castañas

16 porciones

3 bizcochuelos delgados de 24 cm de diámetro
500 gramos de **Manjar Nestlé**
1 litro de crema larga vida Nestlé
375 gramos de azúcar
150 gramos de castañas en almíbar picadas gruesas
140 gramos de nueces picadas
140 gramos de merengue picado
100 gramos de coco rallado
Azúcar flor para espolvorear

1 Untar los bizcochuelos con el manjar. Colocar uno de los discos en un molde desmontable de 24 cm de diámetro con mica en los bordes.

2 Batir la crema a punto chantilly con el azúcar. Mezclar 1/3 de la crema con las castañas y la mita de las nueces. Aparte mezclar otro tercio de la crema chantilly con el resto de las nueces y el merengue.

3 Colocar la crema con castañas sobre el bizcochuelo. Cubrir con el segundo bizcochuelo y volver a untar con manjar; colocar la crema con nueces y merengues sobre el bizcochuelo. Por último cubrir con el tercer bizcochuelo, previamente untado con manjar (hacia abajo). Llevar al congelador por 12 horas.

4 Desmoldar retirando la mica, y cubrir completamente con el resto de la crema. Colocar coco rallado en los bordes. Espolvorea la superficie con abundan azúcar flor.

Es importante que la Crema Chantilly esté bien firme para rellenar y decorar la torta.

torta de coco

12 porciones

1 bizcochuelo de 24 cm de diámetro

Para el relleno

100 cc de leche de coco
290 gramos de azúcar flor
60 cc de ron
400 gramos de coco rallado
50 gramos de maicena
600 cc de leche
3 yemas
3 claras
Coco rallado para decorar

1 En una cacerola calentar la leche de coco, 200 gramos del azúcar flor y el ron por 2 minutos, agregar el coco rallado y reservar.

2 Mezclar las yemas y la maicena; incorporar lentamente la leche caliente revolviendo constantemente. Colocar en una cacerola y sin dejar de revolver con un batidor de alambre, cocinar hasta que tome consistencia y rompa el hervor.
Retirar, tapar la superficie con film plástico y reservar.
Cuando esté fría, unir con la preparación anterior.

3 Batir las claras a nieve con el azúcar restante e incorporar con movimientos envolventes a la mezcla de las leches.

4 Cortar el bizcochuelo en tres capas y untar cada capa con crema, reservando parte de ella para cubrir la torta. Decorar con coco rallado.

Si deseas una torta más húmeda, remoja las capas de bizcochuelo con jarabe.

torta de masa de hoja

8 porciones

Para la crema pastelera firme

6 cucharadas de maicena
2 tazas de leche
2 huevos
125 gramos de azúcar
1 cucharadita de esencia de vainilla

Para armar la torta

3 discos de masa de hoja de 22 cm de diámetro
250 gramos de mermelada de frutillas
2 tazas de frutillas picadas en trozos

Para la crema chantilly

450 cc de crema larga vida Nestlé
1/2 taza de azúcar

Puedes cambiar los discos de masa de hoja por hojarascas de merengue.

1 Diluir la maicena en la leche fría, incorporar los huevos, el azúcar y la esencia de vainilla. Cocinar a fuego bajo revolviendo con un batidor de alambre hasta que la preparación tome consistencia y rompa el hervor. Retirar, cubrir la superficie con film plástico y dejar enfriar.

2 Para armar la torta, sobre 1 de los discos esparcir 1/3 de la mermelad[a], luego una capa de crema, previamente batida con el azúcar a punto chantilly y la mitad de las frutillas cortadas al medio.

3 Cubrir con el segundo disco de masa de hoja, esparcir 1/3 de la mermelada, encima la crema pastelera y el resto de las frutillas. Colocar el tercer disco.

4 Para terminar la torta cubrir con la mermelada restante, la crema chantilly y decorar con frutillas.

torta de crema, frutos rojos y merengue

12 porcicones

1 bizcochuelo de 24 cm de diámetro
1 taza de almíbar perfumado a la naranja
550 cc de crema chantilly
550 gramos de frutos rojos
200 gramos de merengue en trocitos pequeños

1 Cortar el bizcochuelo al medio y humedecer con el almíbar con la ayuda de una brocha.

2 Rellenar con la mitad de la crema y los frutos rojos.

3 Colocar el trozo de bizcochuelo restante y untar la torta con el resto de la crema.

4 Finalmente decorar con los trocitos de merengue.

Puedes reemplazar los frutos rojos por duraznos en Conserva Cortados en Cubos.

torta tiramisú

10 porciones

Para el bizcochuelo

3 huevos

120 gramos de azúcar

120 gramos de harina sin polvos

Para el relleno

4 yemas

90 gramos de azúcar

1 cucharadita de esencia de vainilla

1/2 sobre de gelatina sin sabor (4 gramos)

300 gramos de queso crema

250 gramos de crema larga vida Nestlé

1 taza de café preparado para remojar

Para decorar

Cacao amargo para espolvorear

Rizos de chocolate

1 Batir a blanco los huevos con el azúcar. Incorporar la harina cernida con movimientos envolventes. Verter en un molde de 22 cm de diámetro enmantequillado y enharinado y cocinar en horno precalentado a temperatura media (180 °C) durante 30 minutos aproximadamente. Retirar, dejar enfriar y cortar el bizcochuelo al medio.

2 Batir las yemas a blanco con el azúcar, agregar la esencia de vainilla y la gelatina sin sabor, previamente disuelta en 3 cucharadas de agua fría, añadir el queso crema y la crema batida.

3 En un molde desmontable con un trozo de mica en los bordes disponer una capa de bizcochuelo y remojar con café.

4 Luego colocar una capa de la crema de queso. Cubrir con otra tapa de bizcochuelo. Remojar con más café y terminar con la crema de queso. Llevar al refrigerador y cuando esté frío desmoldar y espolvorear con cacao amargo.

Para darle un sabor especial podemos agregar licor de amaretto al café.

cheesecake de coco

10 porciones

Para la base

300 gramos de galletas de chocolate
140 gramos de nueces
150 gramos de mantequilla derretida
2 cucharadas de azúcar
Ralladura de 1 naranja
Jugo de 1 naranja

Para el relleno

1 tarro de 397 gramos de **Leche Condensada Nestlé** (caliente)
1/2 medida de leche (usar el tarro de la leche condensada como medida)
100 gramos de coco rallado
700 gramos de queso crema
3 huevos
2 cucharadas de harina sin polvos

1 Procesar los ingredientes de la base, hasta que se forme una mezcla homogénea. Forrar el fondo y los bordes de un molde desmontable de 24 cm de diámetro con papel aluminio. Aplastar la mezcla con la mano. Llevar al refrigerador durante 15 minutos.

2 En un bol colocar la leche condensada caliente, la leche y la mitad del coco rallado. Mezclar y dejar reposar. Por otro lado colocar el coco restante en una lata para horno y cocinar en el grill del horno por 2 minutos hasta que tome un color tostado. Reservar.

3 Batir el queso crema con los huevos y la harina. Colar la preparación del coco e incorporar sólo la parte líquida junto con el coco tostado.

4 Verter dentro del molde y cocinar en horno precalentado a temperatura media (180 °C) durante 1 hora aproximadamente. Retirar, dejar enfriar y si se desea espolvorear con más coco.

El COCO en infusión le transfiere el sabor a la mezcla de leches; incorporando sólo el líquido, la textura resultará más suave.

torta de crema de limón

10 porciones

Para el bizcochuelo

5 huevos

200 gramos de azúcar

200 gramos de harina sin polvos

Ralladura de 1 limón

Almíbar para humedecer la torta

Para la crema de limón

2 huevos

4 yemas

1 taza de azúcar

Jugo y ralladura de 2 limones

200 gramos de mantequilla

1/2 sobre de gelatina sin sabor (4 gramos)

Merengue italiano realizado con 3 claras (véase página 8)

Puedes reemplazar el limón por naranja.

1 Para elalaborar el bizcochuelo, batir a punto letra los huevos con el azúcar. Incorporar la harina cernida con movimientos envolventes y la ralladura. Verter la preparación en un molde de 24 cm de diámetro, enmantequillado y enharinado. Cocinar en horno precalentado a temperatura media (180 °C) entre 30 - 35 minutos.

2 Para la crema de limón, mezclar con el batidor todos los ingredientes en un bol (excepto la gelatina) y cocin esta preparación a baño de María sin dejar de revolver hasta que al levantar el batidor se forme un dibuj y esté bien caliente. Retirar, incorporar la gelatina caliente, previamente hidratada en 3 cucharadas de agua fría. Llevar al refrigerador hasta enfriar.

3 Para armar la torta cortar el bizcochuelo en 3 capas, humedecer con el almíbar y rellenar con la crema bien fría, con cuidado de que no sobresalga del bizcochuelo.

4 Preparar el merengue italiano siguiendo las indicaciones (véase página 8). Cubrir la torta con el merengue y gratinar.

torta de mousse de chocolate

10 porciones

Para la base

180 gramos de mantequilla

150 gramos de chocolate bitter

160 gramos de azúcar

4 huevos

55 gramos de harina sin polvos

Para la mousse

40 gramos de mantequilla

250 gramos de chocolate bitter

1 cucharada de licor de frutillas

Ralladura de 1/2 naranja

250 cc de crema larga vida Nestlé

45 gramos de azúcar

1/2 sobre de gelatina sin sabor (4 gramos)

250 gramos de frutos rojos

1 Derretir la mantequilla con el chocolate picado. Batir a punto letra el azúcar con los huevos. Una vez que el chocolate este frío, mezclar las 2 preparaciones. Agregar la harina cernida.

2 Verter en un molde de 22 cm forrado con papel mantequilla enmnatequillado y enharinado. Cocinar en horno precalentado a temperatura media (180 °C) durante 30 minutos. Retirar y dejar enfriar.

3 Para la mousse derretir la mantequilla con el chocolate picado. Incorporar el licor y la ralladura y dejar enfriar. Agregar la crema batida a medio punto con el azúcar.

4 Diluir la gelatina en 3 cucharadas de agua fría, luego calentar sin que hierva e incorporar a la preparación anterior. Mezclar rápidamente. Verter sobre la base y lleva al refrigerador hasta que esté fría y firme. Desmolda decorar con los frutos rojos y servir.

Es una torta fascinante para deleitar a tus invitados.

torta de nueces y manjar

10 porciones

Para la torta

6 yemas

250 gramos de azúcar flor

250 gramos de nueces

250 gramos de sémola

6 claras

Para el relleno

2 tarros de 380 gramos de **Manjar Nestlé**

1 En un bol batir las yemas con el azúcar flor a blanco, hasta que estén esponjosas.

2 En la procesadora moler las nueces y mezclar con la sémola, reservar.

3 Batir las claras a nieve e integrar a la mezcla de yemas, alternando con la preparación de nueces con movimientos envolventes. Colocar en un molde de 20 cm enmantequillado y enharinado y cocinar en horno precalentado a temperatura baja-media (170 °C) de 35 a 40 minutos o hasta que al insertar un palito de brocheta, éste salga seco.

4 Una vez que esté frío el bizcochuelo, dividirlo en tres partes y rellenarlo con manjar.

Puedes decorarla con nueces acarameladas.

torta selva negra

12 porciones

1 bizcochuelo de chocolate de 24 cm de diámetro

Para el relleno

60 cc de kirsch

500 cc de crema chantilly

400 gramos de cerezas en conserva o naturales

Para decorar

Chocolate bitter rallado grueso y cerezas

1 Cortar el bizcochuelo al medio y remojar con el kirsch.

2 Distribuir 1/4 de la crema, las cerezas y cubrirla con la otra mitad del bizcochuelo.

3 Cubrir la torta con el resto de la crema.

4 Formar diseños sobre la crema con la ayuda de un tenedor. Decorar con cerezas y adherir el chocolate en los bordes

Para la Crema Chantilly, batir 500 CC de Crema Con 80 gramos de azúcar y 1 Cucharadita de esencia de vainilla.

torta de almendras

10 porciones

Para el praliné de almendras

60 gramos de azúcar

135 gramos de almendras picadas

Para el relleno

12 yemas

175 cc de jarabe de maíz

2 cucharadas de licor de café

2 cucharadas de café en polvo instantáneo

175 gramos de chocolate bitter en trozos

600 cc de crema larga vida Nestlé

Decorar con praliné y dibujos de chocolate elaborados con chocolate bitter derretido.

1 En una sartén calentar el azúcar hasta que se disuelva y tome un color dorado, añadir las almendras, mezclar, verter sobre una lámina de silicona o en papel aluminio aceitado, dejar enfriar y luego trozar. Para el relleno batir las yemas, con el jarabe de maíz, llevar esta mezcla a fuego lento sin dejar de revolver, hasta que espese y cubra la cuchara. Retirar del fuego.

2 Mezclar el licor con el café en polvo. Incorporar 2/3 de la mezcla de las yemas. Derretir la mitad del chocolate a baño de María e incorporarlo al tercio restante de la preparación de yemas. Batir la crema hasta que tome consistencia y mezclar 2/3 de ella a la crema de café y el resto a la de chocolate.

3 Verter la mitad de la crema de café en un molde desmontable de 20 cm, espolvorear con la mitad del praliné y llevar al congelador hasta que esté firme.

4 Encima untar la crema de chocolate y llevar al congelador nuevamente hasta que solidifique. Retirar y espolvorear con praliné, untar otra vez con el resto de la crema de café, y llevar al congelador por 4 horas como mínimo.

torta de piña

10 porciones

1 bizcochuelo de 24 cm de diámetro

Para el relleno

1 tarro de 240 gramos de **Crema Nestlé**

225 gramos de queso crema

125 gramos de azúcar flor

2 tarros grandes de piña en conserva

Azúcar flor para espolvorear

1 Cortar el bizcochuelo en 3 capas iguales.

2 En un bol mezclar la crema, el queso crema y el azúcar flor.

3 Escurrir la piña, reservando su jugo. Agregar la piña picada e integrar bien.

4 Remojar las capas de bizcochuelo con el jugo de piña y rellenar con la preparación de crema. Para un lindo diseño, formar círculos sobre un papel mantequilla, recortarlos, colocar sobre el bizcochuelo el papel y espolvorear con el azúcar flor.

También se puede Cubrir Con merengue italiano.

torta vertical de frutillas

10 porciones

Para el brazo de reina

8 huevos

8 cucharadas de azúcar

8 cucharadas de harina sin polvos

Para la mousse

250 gramos de queso crema

1 taza de puré de frutillas

1 sobre de gelatina sin sabor (7 gramos)

3 claras

6 cucharadas de azúcar

Para decorar

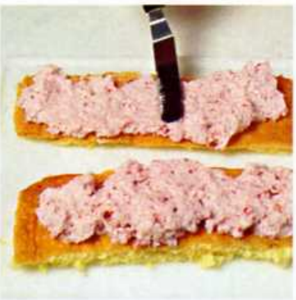
Merengue italiano hecho con 3 claras (véase página 8)

10 frutillas

Es importante que la mousse esté fría y tenga bastante cuerpo en el momento de untar las capas.

1 Para el brazo de reina batir a punto letra los huevos con el azúcar, añadir la harina cernida. Verter la preparación en una lata de 30 a 40 cm forrada con papel mantequilla, enmatequillada y enharinada. Cocinar en horno precalentado a temperatura media-alta (190 °C) durante 5 minutos aproximadamente o hasta que se dore, retirar de la lata, dejar enfriar y desmoldar.

2 Para la mousse, mezclar el queso crema con el puré de frutillas, la gelatina sin sabor, caliente, previamente hidratada en 3 cucharadas de agua fría y las claras batidas con el azúcar a nieve, dejar que la preparación tome cuerpo en el refrigerador, mezclándola de vez en cuando.



3 Cortar el brazo de reina en 4 tiras y untar con la mousse.

4 Enrollarlas dentro de un molde una a continuación de la otra; llevar al refrigerador hasta enfriar. Decorar con merengue formando un enrejado en el borde y agregar algunas frutillas.

torta mousse de manjar

12 porciones

1 bizcochuelo delgado de 22 cm de diámetro

Para la mousse

400 cc de crema larga vida Nestlé

2 tarros de 380 gramos de **Manjar Nestlé**

8 claras

100 gramos de azúcar

2 sobres de gelatina sin sabor (15 gramos)

Para decorar

120 gramos de chocolate bitter cobertura

1 Forrar el fondo de un molde de 22 cm de diámetro con bizcochuelo. Reservar. Para la mousse batir la crema a medio punto y mezclar con el manjar.

2 Hacer un merengue con las claras y el azúcar. Agregar a la preparación anterior. Hidratar la gelatina en 5 cucharadas de agua fría, cocinar a baño de María hasta que esté bien caliente e incorporar a la mousse.

3 Verter la mousse sobre el brazo de reina y llevar al congelador por lo menos 3 horas. Luego desmoldar.

4 Derretir a baño de María el chocolate picado. Luego extenderlo sobre una tira de mica formando una capa fina y colocar alrededor de la mousse. Una vez que solidifique, retirar la mica.

Decorar la superficie con hilos de chocolate.

torta mousse de naranjas

10 porciones

4 huevos
350 gramos de azúcar
250 cc de crema larga vida Nestlé
4 naranjas
2 sobres de gelatina sin sabor (14 gramos)
1/4 de taza de chocolate rallado
1 bizcochuelo delgado de 24 cm de diámetro
Almíbar

Para la cubierta

80 cc de crema larga vida Nestlé
80 gramos de chocolate bitter

1 Batir 4 yemas con 150 gramos del azúcar a blanco. En otro bol batir 4 claras con 160 gramos del azúcar hasta que tome consistencia. Batir la crema con 40 gramos del azúcar a punto chantilly.

2 Rallar la cáscara y exprim las naranjas. Disolver los sobres de gelatina en frío en el jugo de naranja y luego calentar hasta que se disuelva y esté bien caliente, sin hervir.

3 Mezclar el batido de yemas con la crema. Incorporar la gelatina y el chocolate. Por último incorporar el merengue con movimientos envolventes.

4 Forrar la base de un molc desmontable de 24 cm con papel mantequilla o de aluminio, disponer un trozo de mica en los bordes y colocar el bizcochuelo en el fondo y humedecerlo con almíbar. Colocar encima la preparación de naranja. Llevar al congelador por 2 horas y luego refrigerar. Calentar la crema, incorpora el chocolate picado, mezcla integrar bien y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir la torta.

También puedes decorar la torta con rizos de chocolate o cascaritas de naranja confitadas.

torta conejo

14 porciones

1 bizcochuelo de 26 cm de diámetro

Para el relleno

1 tarro de 397 gramos de **Leche Condensada Nestlé**

2 yemas

100 gramos de cacao amargo

2 cucharadas de maicena

300 cc de agua

2 cucharaditas de esencia de vainilla

Para la cubierta

Merengue italiano (véase página 8)

Colorante rosado

Para decorar

Mostacillas

Caramelos

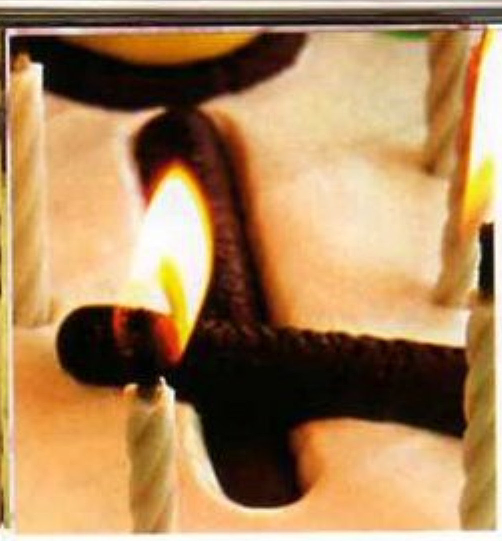
1 Procesar la leche condensada junto con las yemas, el cacao, la maicena y el agua.

2 Verter en una cacerola y cocinar a fuego moderado revolviendo constantemente hasta que la crema espese. Retirar, dejar enfriar y perfumar con la esencia.

3 Cortar al medio el bizcochuelo y rellenar con la crema de chocolate. Llevar al congelador.

4 Sobre un cartón de 26 cm de diámetro dibujar las orejas y la cabeza del conejo, aplica sobre el bizcochuelo para guiarse y cortar las dos orejas. Untar con el merengue la superficie y formar la carita del conejo con las mostacillas y los caramelos.

Con está técnica, puedes elaborar el animal que prefieras.



torta reloj con galletas Tritón

12 porciones

1 litro de crema larga vida Nestlé
1 taza de azúcar
1 cucharadita de esencia de vainilla
3 paquetes de galletas Tritón
1 tarro grande de duraznos en conserva

Para la cubierta

4 galletas partidas por la mitad
130 gramos de azúcar flor
2 cucharadas de agua aproximadamente
Gotas de colorante
Cantidad necesaria de caramelos

1 En un bol batir la crema con el azúcar a punto chantilly, agregar la esencia y reservar. Partir las galletas en mitades y cortar los duraznos en trocitos pequeños.

2 En un molde desmontable de 22 cm de diámetro, colocar papel mantequilla en el fondo, encima una capa de galletas, luego una capa de crema y sobre ella una capa de duraznos. Repetir esta operación y terminar con crema (reservar crema para los costados). Refrigerar 6 horas, hasta que tome consistencia.

3 Retirar el aro, cubrir los costados y la superficie con la crema reservada, esparciéndola en forma pareja con una espátula.

4 Formar el reloj colocando las galletas y encima un poco de glasé. Para los números teñir el glasé (para prepararlo véase página 61) con unas gotas de colorante. Colocar en una manga de papel mantequilla y dibujar cada número sobre las galletas. Decorar con caramelos.

Es una torta muy fácil y fresca para celebrar cumpleaños infantiles.

12
3
9
6

torta cohete

10 porciones

Para la base

4 paquetes de galletas de vino

1 taza de leche

1 1/2 tarro de 380 gramos de **Manjar Nestlé**

Para la cubierta

270 gramos de chocolate cobertura blanco

2 cucharadas de crema larga vida Nestlé

Mostacillas de colores

Para el cohete

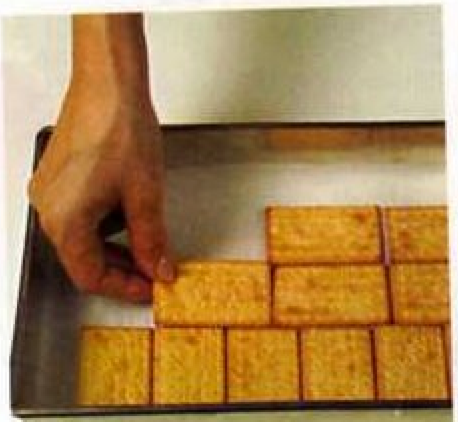
1 paquete de galletas Tritón

1 barquillo de helado

Glasé, cantidad necesaria

Colorante comestible

Caramelos

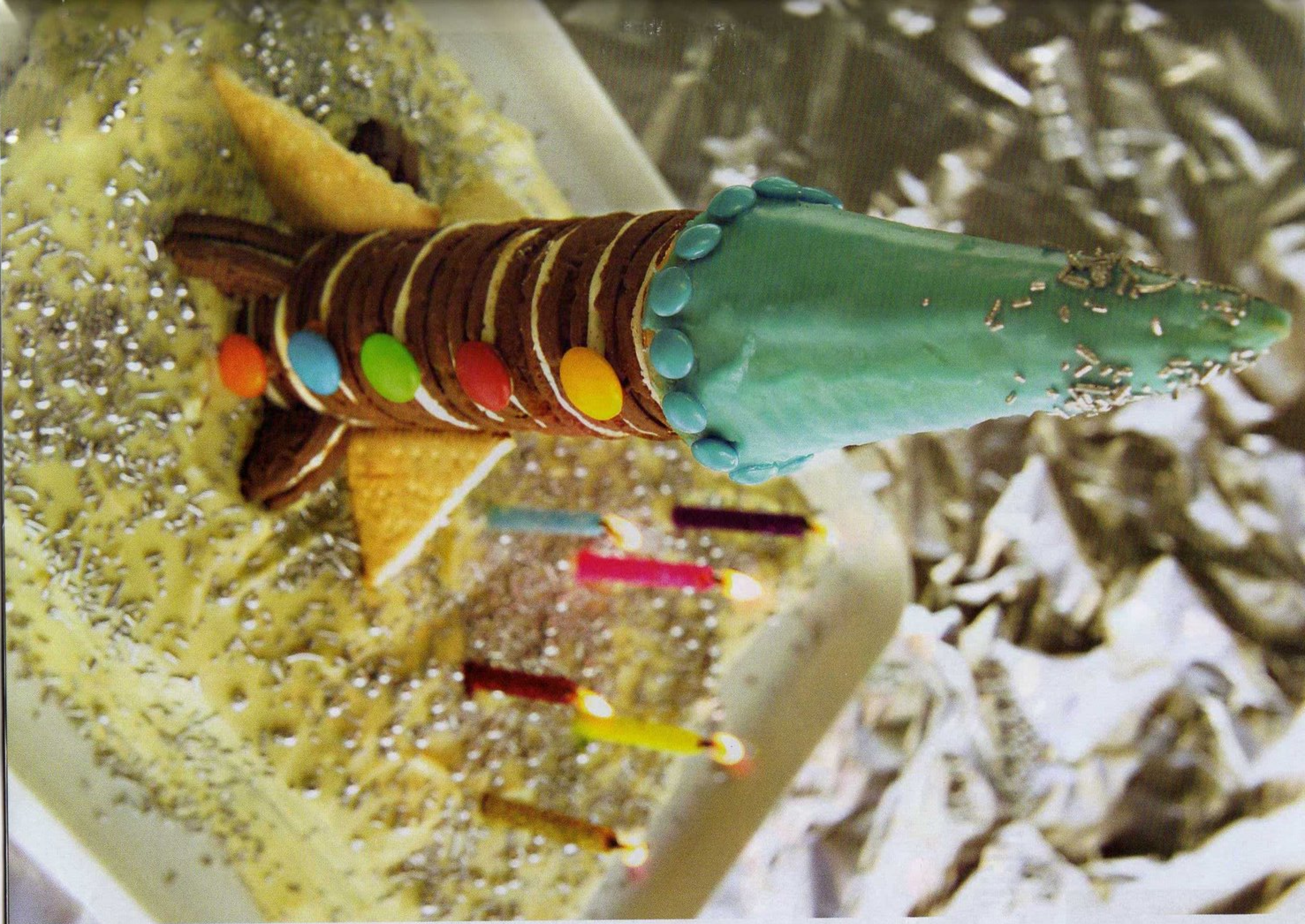


1 Remojar las galletas en la leche y colocar en un molde rectangular forrado con papel mantequilla.

2 Encima agregar una capa de manjar y esparcir, repetir la operación anterior hasta terminar con las galletas y el manjar presionando bien para que se peguen. Refrigerar durante 4 horas.

3 Desmoldar y bañar con chocolate blanco derretido a baño de María con la crema. Espolvorear con las mostacillas.

4 Armar el cohete apilando las galletas para formar la base; unirlas con un poco de manjar. Pegar el barquillo sobre la parte superior y extender el glasé sobre él. Decorar con caramelos de chocolate.



Para el glasé, mezclar 270 gramos de azúcar flor aproximadamente, con 4 cucharadas de agua y unas gotas de colorante hasta obtener la consistencia adecuada.

torta cuchuflí

12 porciones

Para la torta

45 cuchuflí bañados en chocolate

45 cuchuflí naturales

2 tarros de 380 gramos de **Manjar Nestlé**

Para cubrir

100 gramos de chocolate bitter

1 1/2 cucharada de **Crema Nestlé**

Caramelos de colores de chocolate

Cinta ancha para amarrar la torta

1 En un molde con aro desmontable de 22 cm de diámetro, colocar los cuchuflí y pegarlos con el manjar, se pueden ir alternando los bañados en chocolate con los naturales.

2 Derretir el chocolate bitter a baño de María, agregar la crema e integrar bien.

3 Colocar con una espátula pequeña la mezcla del chocolate sobre los cuchuflí.

4 Espolvorear con los caramelos de chocolat[e] y amarrar la torta con una cinta.

Puedes colocar en la torta figuritas amarradas a cintas delgadas que caigan, como lo hacen en las tortas de novios, para que los niños las saquen.

e

índice de recetas

1 Consejos y tips 4
2 Bizcochuelo básico de vainilla y chocolate 6
3 Merengue italiano 8
4 Capas de merengue crocantes 10
5 Torta de merengue y espuma de chocolate ...12
6 Bizcochuelo de naranja y duraznos 14
7 Torta de puro chocolate 16
8 Torta charlotte de duraznos 18
9 Torta de frambuesas y frutillas 20
10 Torta rápida de chocolate 22
11 Torta helada de avellanas 24
12 Torta de castañas 26
13 Torta de coco 28
14 Torta de masa de hoja 30
15 Torta de crema, frutos rojos y merengue 32
16 Torta tiramisú 34
17 Cheesecake de coco 36
18 Torta de crema de limón 38
19 Torta de mousse de chocolate 40
20 Torta de nueces y manjar 42
21 Torta selva negra 44
22 Torta de almendras 46
23 Torta de piña 48
24 Torta vertical de frutillas 50
25 Torta mousse de manjar 52
26 Torta mousse de naranjas 54
27 Torta conejo 56
28 Torta reloj con galletas Tritón 58
29 Torta cohete 60
30 Torta cuchuflí 62